

# **Pecena svinjska rebra**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** secenih svinjskih rebara
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber
- **po potrebi** mast
- **po potrebi** voda

### **Za prilog:**

- **1 kg** belog krompira
- **maloulja**
- **malo** mleka
- **malo** margarina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber

## **Priprema**

Rebarca posolite, pobiberite i zacinite. Poreajte ih u uvec pleh.

Stavite 1-2 kašike masti a preko nalijte sa 2 dl vode. Prekrijte aluminijumskom folijom i pecite na 200 stepeni oko 2 sata.

U toku pecenja okrenite ih nekoliko puta, a pred kraj skinite foliju da se rebra fino zapeku. Pecena svinjska rebra služite uz pire krompir ili drugi prilog po želji.

### **Savet**